

バス付きプラン

＼おひとり様 ¥10,000～／

対象開催期間:2026年9月1日▶2027年1月31日まで

THE GARDEN ORIENTAL OSAKAが選ばれる5つの理由

- ① 専属プランナーが幹事様をサポートします
- ② 梅田から車で約10分・大阪城北詰駅から徒歩1分の好立地です
- ③ 緑豊かな広大な庭園と歴史ある邸宅の上質な空間です
- ④ 旬の食材を活かした上質なお料理が好評でリピートされています
- ⑤ 季節の催しプランには嬉しい豪華特典をご用意しています



【大阪市内発】幹事様も安心！ 片道送迎バス代金込みプラン

＼会社や主要駅から会場へ直行！移動の手間もコストもゼロに／

宴会参加者の移動手配や費用負担の心配はいりません
大阪市内のご指定場所（オフィス前・主要駅など）から
当会場までスムーズにご案内いたします



選べるパーティープラン 着席 / 立食のビュッフェスタイルもお選びいただけます

A PLAN ¥10,000 税サ込

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

鶏もものコンフィ 茸マリネ
南瓜のポタージュ
鯉のソテー スープ仕立て
国産豚肩ロースのグリル 粒マスタード
エスプレッソアイス ティラミス仕立て
パン
コーヒー / 紅茶

C PLAN ¥14,000 税サ込

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

旬果実のカプレーゼ
鯉のカルパッチョ 唐墨
ラザニア エミリア風
鯛のソテー スープ仕立て
牛フィレ肉のグリル 赤ワインソース
マスカットのパシュラン仕立て
パン
コーヒー または紅茶

B PLAN ¥12,000 税サ込

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

鯉のカルパッチョ 唐墨
茸のクリームスープ
鯛のソテー スープ仕立て
国産豚肩ロースのグリル 粒マスタード
マスカットのパシュラン仕立て
パン
コーヒー または紅茶

D PLAN ¥17,000 税サ込

コース料理+フリードリンク+会場費+マイク・BGM含む

旬果実のカプレーゼ
鯉のカルパッチョ 唐墨
ラザニア エミリア風
鯛のソテー スープ仕立て
黒毛和牛のグリル 赤ワインソース
茸のリゾット トリュフ風味
丹波栗のモンブラン
コーヒー または紅茶

FREE DRINK フリードリンク [2時間] (C PLANの場合)

ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (芋・麦) / 日本酒 / ウイスキー / ハイボール / レモンサワー
カクテル2種 (ジン・カシス)
コーラ / アップルジュース / ジンジャーエール / ウーロン茶



- 9大アレルギー不使用コースもご用意しております。ご希望の場合はご宴席開催日2週間前までにご申告ください。
- お料理のメニューはサンプルとなります。■ 表示価格には消費税10%・サービス料10%が含まれております。■ ご利用最低保証料金は日時や会場によって異なりますのでお問合せください。
- Cプラン/Dプランは和・洋よりお選びいただけます。
- ご利用ご希望のお日にちにバス・会場先に空きがある場合にご利用いただけます。

2 次会セットプラン

PLAN 2時間 ¥3,630 税サ込 上記フリードリンク+おつまみ *スナック

会場探しやご移動のご負担もなく贅沢な空間で2次会をお楽しみいただけます

*1 次会と同じ会場での開催 *20名様以上でご利用いただけます

